

# TRUYỀN THỐNG NAM BỘ

## Sơn Nam

### Truyền thống gia đình

Truyền thống gia đình hình thành từ kinh tế nông nghiệp. Nói đến truyền thống là nhắc nhở nền nếp được noi theo liên tục, qua những biến cố lịch sử, lắm khi người noi theo lại không ngờ mình đã theo truyền thống. Nói chung trong cả nước, truyền thống vẫn giống nhau nhưng vì hoàn cảnh phân tán, tình hình gia đình giàu nghèo, khả năng liên lạc, nên có khác về chi tiết.

Nam Bộ sớm bị đô thị hóa, lại xáo trộn về chiến tranh, thời kỳ xây dựng lại gặp cảnh khan hiếm nhà đất. Về già ai cũng muốn về truyền thống xưa, nhưng nhà chật làm sao bày biện bàn thờ tổ tiên? Ngày giỗ, khó nhắc nhở con cháu nên qui tụ lại cho ấm cúng. Dịp cưới hỏi, lắm khi đại gia đình đoàn tụ để chung vui. Khi gặp ma chay, việc nhắn tin, khả năng tài chánh lắm khi khó khăn đối với người trong thân tộc. Thêm trường hợp gia đình có người di tản, chỉ là nhắn tin muộn màng, gửi ảnh, gửi video. Ngay trong nước, giữa các nơi ta vẫn thấy có khác biệt. Lại có ảnh hưởng gia đình bên chồng, bên vợ, về tôn giáo (đạo Phật, đạo Thiên chúa...), ít ai còn giữ được truyền thống mà mình mơ ước. Ngày Tết, đoàn tụ cả gia đình đã là khó : sinh kế, đi tỉnh làm việc, ốm đau, phương tiện, quà cáp. Khó tím đất để chôn cất, thái độ của gia tộc đối với cái hủ đựng cốt ra sao ? Nghi thức tụng niệm, mời nhà sư làm tuần lắm khi tùy từng người. Ngày giỗ lắm khi dời lại cho đúng ngày chủ nhật để bà con rảnh rang đoàn tụ.

Vấn đề khái quát, xin dựa vào Việt Nam phong tục của Phan Kế Bính mà khẳng định vài nét.

### Cha mẹ

Nói chung gọi cha mẹ là ba, má- không còn gọi là tía, má (tía là tiếng Tàu). Gọi bố, lắm khi là đũa cọt, thân mật. Đặt tên cho con không còn là kiêng kỵ như trước. Vì tiếp xúc với thành thị, thêm ảnh hưởng chiến tranh, ai cũng muốn con mình mang tên đẹp. Tên con trai gọi sự dũng mãnh, phân đầu vì vậy lắm khi đặt là Hùng, Dũng, con gái gọi vẻ đẹp như Thúy, Hoa, Đào.

Thời trước 1945, ở nhà quê thường kiêng cử, sợ ma quỷ quấy rối nên đặt tên con với những tiếng xấu xí :Chuột, Veo, Đen, hoặc vì sợ đông con nuôi không xuể nên gọi là Út, rồi Út Nhút, Út Nhì hoặc Thôi, Hết. Nay những tên xấu không còn nữa. Gọi cha mẹ bằng anh chị để phòng ma quỷ, con ranh con lộn, hoặc gọi cha mẹ là cậu mợ gaân như không còn thông dụng.

### Vai trò của người con gái trong gia đình

Trên lý thuyết, xã hội ta theo phụ hệ, nhưng ở Nam Bộ, người con gái, đàn bà nắm khá nhiều quyền hạn trong gia đình. Mẹ sinh đẻ, cha đau ốm, việc săn sóc thuộc về người vợ, hoặc con gái, nếu không con gái thì con dâu.

«Phu tử tùng tử» cũng là lý thuyết. Trong thực tế, cha mất , mẹ cầm quyền, trừ trường hợp đặc biệt mẹ nhường quyền cho con. Mua bán nhà đất, cưới vợ gả chồng cho con cái, trường hợp vắng cha vẫn là người mẹ quyết định. Vì kinh tế thị trường, lắm khi người đàn bà có hoàn cảnh làm kinh tế gia đình, hoặc kinh doanh : chơi hụi hè, mở tiệm tạp hóa, cho vay đặt nợ. Con mà được mẹ yêu thương, nhút định được chia phần gia tài nhiều hơn mấy đứa khác!!! Ngày giỗ trong gia đình, người mẹ, hoặc người vợ có phận sự nhắc nhở và quyết định cách tổ chức lớn nhỏ.

Nề nếp này vô cùng quan trọng, và được chứng minh thời chiến tranh, bởi lắm khi người vợ, người mẹ đôn đốc chồng con lo việc nước. Lại còn kiên trì thăm nuôi chồng con khi bị bắt, bị tù.

Khi đặt tên con, người chồng luôn tham khảo ý kiến của vợ. Việc bô trí bàn thờ thánh thần và Phật trong nhà thường là người đàn ông nhường quyền cho vợ. Người đàn bà nói chung săn sóc phần kinh tế gia đình để người đàn ông rảnh rang lo việc ngoài xã hội.

Riêng việc cưới hỏi, người Việt tỏ ra khác khe so với người Pháp, hoặc người Hoa. Quá 4 đời không nhận ra liên hệ huyết thống thì mới được cưới hỏi. Khác họ, dễ cưới nhau, nhưng bà con bên dì (con của hai chị em) vẫn cấm kỵ. Cùng chung một họ, nhưng ở địa phương khác nhau dễ cưới hỏi nhau.

### Quan hệ anh em

Thông thường, anh chị em một cha khác mẹ, khác cha vẫn được đối xử bình đẳng, không phân biệt trừ ngoại lệ. Lắm khi, đối với người ngoài gia đình, anh em khác cha, khác mẹ luôn che giấu sự khác biệt ấy, ai quá tò mò thì mới nói sự thật.

Đối với chị, em gái, người anh hoặc em trai luôn kính nể, tránh sỗ sàng, chửi mắng, rầy la thô tục. Lắm khi trong việc chia gia tài, dành ưu tiên cho chị hoặc em gái.

Cha hoặc mẹ mất, sự gắn bó giữa anh em dòng họ là nguyên tắc biểu lộ sự hiếu thảo.

### Đám giỗ

Lễ giỗ trong gia đình là lệ khó bỏ qua được, ngay thời chiến tranh. Từ mấy năm qua, lắm khi lại rình rang.

Theo nguyên tắc, nếu ở gần nhau, anh em thường tổ chức giỗ cha mẹ hoặc ông bà ở nhà nào rộng rãi nhất, có người trưởng thượng đầy đủ uy tín với anh em. Tùy hoàn cảnh, anh chị em góp công sức, dịp tốt để bà con anh em gặp mặt nhau, vui vẻ trong một buổi. Góp công sức vẫn quan trọng như tiền bạc. Thời xưa, con gái không được làm đám giỗ cha mẹ mình ở nhà chồng, nhưng ngày nay, người chồng thường vui vẻ làm lễ giỗ cho cha mẹ vợ tại nhà mình.

Thờ cúng ông bà phải chăng là dạng tôn giáo dân gian ? Nhiều nhà nghiên cứu đã bàn cãi. Đã bảo là tôn giáo (đạo thờ cúng ông bà) thì ai là chức sắc, như trường hợp thượng tọa trụ trì ở chùa hoặc linh mục cai quản giáo xứ bên đạo Thiên chúa. Dứt khoát đã có câu trả lời : người con trưởng nam, đúng hơn là người giữ gìn hương hỏa, được cha mẹ chỉ định hay anh em ủy quyền là người chủ lễ với quyền hạn gần như tuyệt đối :

- Qui định thời điểm cử hành
- Mời khách quan trọng đến dự, có thể là bạn thân của người quá cố, người mà gia đình chịu ơn
- Có thể đưa thực đơn cúng giỗ (cúng với món ăn mà người quá cố thích, lắm khi rẻ tiền)

- Thắp nhang trước tiên để khai mạc lễ giỗ, sau đó anh chị em mới thắp nhang sau. Có thể là người trưởng nam nghèo túng, thất học, nhưng anh em dòng họ vẫn phải tôn trọng, kính nể.

- Ra lệnh chấm dứt lễ giỗ và dọn mâm cỗ

Trên nguyên tắc, hương hỏa là ngọn đèn (thếp nến) luôn cháy ngày đêm và nén hương trên bàn thờ tiêu biểu cho sự trường tồn của dòng họ. Ngày nay, đơn giản hơn, thắp ngọn đèn trướng vịt, đốt nhang từ ngọn đèn, không được tùy tiện dùng hột quẹt cá nhơn mà đốt.

Quan hệ với xã hội

Ở nông thôn ngày xưa, cùng làng xóm thì giúp đỡ nhau, nay cuộc sống đã đô thị hóa, tuy chịu ảnh hưởng của đô thị, vai trò của gia đình với xã hội vẫn quan trọng;

- Tham gia các công tác xã hội, cộng đồng

- Nhà bên cạnh có đám tang nên bày tỏ sự cảm thông, không gây ồn ào, ví dụ như vận máy thu thanh, băng nhạc lớn tiếng.

- Dầu ngày thường ít giao thiệp nhưng dịp này cũng nên đến viếng tang gia

- Dịp cưới hỏi, nếu nhận được thiệp mời nên cố gắng tham dự, thường là dự phần tiệc tùng, chung vui. Tránh đưa trẻ con còn nhỏ tuổi tham dự tiệc cưới người không thân thiết, gây ồn ào, chiếm một phần ăn.

- Tham dự đám tang người quen biết là điều tế nhị. Nên xem có nhận phúng điếu bằng tiền hay không, xem phong tục của gia đình có tang. Đối với người lớn tuổi hoặc bà con xa gần thì từ đôi ba năm qua, lễ lạy trước quan tài trở thành quen thuộc vì đó là sự biểu lộ lòng thành kính, an ủi khỗ chủ thay cho lời nói.

Nghi thức thông thường là :

· Lạy 2 lạy, hiểu ngầm sẽ trở lại khi di quan

· Lạy 4 lạy, hiểu ngầm sẽ không trở lại

- Lắm khi lạy ba lạy, thay vì bốn, hiểu ngầm cha mẹ mình còn sống, chừa một lạy cho cha mẹ mình

- Người đồng tuổi cứ lạy, người quá cố nhỏ hơn một tuổi, vẫn lạy.

- Nếu tang gia có bố trí bàn Phật ở bên cạnh, trước tiên nên cắm nhang trên bàn Phật

- Thắp nhang, nếu nhang bốc cháy ngọn, không được dùng miệng thổi cho tắt, phải quơ qua quơ lại, sợ ô uế

### Thực chất và biến dạng của các món ăn Nam Bộ

Món ăn Nam Bộ rất đa dạng, thay đổi tùy giai đoạn ngắn dài, thử đúc kết lại vài nét lớn là điều không đơn giản. Qua thời gian, ta thử nêu lên vài nét định hình :

- Ăn sáng lót lòng còn gọi là điếm tâm không nằm trong đề mục cốt yếu của món ăn. Nếu là nhà nông hoặc gia đình khá giả, người lao động thường ăn 3 bữa : sáng, trưa xế và tối, bằng không chỉ 2 bữa thôi, buổi sáng thường thả nổi cho từng người liệu định.

- Hồi trước 1945, nhiều gia đình khá giả còn duy trì kiểu lót chiếu, ngồi ăn trên đất, có lẽ theo ảnh hưởng người Chăm. Kiểu ăn trên bộ ván, ngồi xếp bằng như chẳng còn thấy ở gia đình trung lưu miền quê. Ngồi trên bộ ván thì phải theo tư thế xếp bằng, quen thói nên khi ngồi trên ghế dễ mỏi chân. Vả lại, bộ ván ngày nay mắc tiền, divan thì quá nhỏ hẹp.

- Tuy tiếp xúc với Tây phương từ cuối thế kỷ 19, người Việt vẫn bảo lưu cách ăn cơm với dưa, nếu cần chan hoặc húp thì dùng muỗng riêng hoặc chung. Nước mắm thường chấm chung một chén cho nhiều người trong khi người Hoa rất kỵ dùng cái muỗng công cộng, tha hồ thọc dưa của nhiều người trong tô canh, nhưng chan húp thì mỗi người một muỗng riêng.

- Không thích dùng nĩa, ngoại trừ dùng nĩa nhỏ để ghim những miếng trái cây như xoài đã gọt sẵn. Gần như tuyệt đối không dùng cây dao nhỏ để cắt thịt : con vật đã bị giết, cắt ra từng miếng, pha chế rồi còn bị cắt nữa thì tàn ác và thô thiển đối với người ngồi bên cạnh. Nếu cần thì cắt sẵn trước khi đem ra đĩa như trường hợp thịt bò lúc lắc.

- Ảnh hưởng của Tây phương chỉ thấy trong trường hợp ăn cơm tấm, cơm bì, gọi nôm na là cơm dĩa. Theo tối thiểu, đây là kiểu trình bày gọn do người Hải Nam bày ra từ trước năm 1945, gọi cơm xào. Người Hải Nam hồi thế kỷ 19 vì ở hải đảo gần Hương Cảng đã chọn nghề nấu bếp cho tàu buôn Tây phương, đi theo tàu biển.

Về món ăn Nam Bộ theo nghĩa vùng Saigon và phía đồng bằng, có thể chia làm 3 loại: món cúng ông bà hoặc thần thánh, món nhậu và món ăn cơm.

#### 1- Món cúng:

Trên lý thuyết phải có 4 món cơ bản. Ở đồng bằng sông Hồng có món :giò, nem, ninh, mọc, còn ở Nam Bộ thì cũng tuân thủ 4 món tương ứng như ở phía Bắc kiểu giò, nem, ninh, mọc.

Dịp cúng giỗ tổ tiên, chẳng ai hiểu rõ ông bà thời xưa khi vào Nam thích ăn món gì, chế biến các món ra sao, nhưng tùy hoàn cảnh mà có 4 món: hầm, thịt luộc, xào, kho. Nên hiểu không phải là dâng cúng theo cha mẹ đã quá cố nhưng bà con xa gần thời xa xưa cũng được tham dự, vì vậy nếu cúng 3 mâm ở 3 bàn thờ (giữa, bên trái, bên mặt) hay một bàn thờ thì thức ăn phải giống nhau.

Món hầm, tức thịt heo hầm, thường là giò heo hầm măng tre Mạnh tông, loại măng ngon nhất của Nam Bộ (gọi tích ông Mạnh Tông trong Nhị Thập tứ hiếu).

Món thịt luộc là thịt ba chỉ, xắt mỏng.

Xào là món bị câu thức về hình thức : xào chua, xào mặn với rau cải, đồ lòng, hoặc tôm, gần như tuyệt đối không dùng thịt rừng.

Món kho thường là thịt heo, cá lóc kho với nước dừa để gọi phong vị miền Nam.

Ở miền quê, ngày xưa bày đám giỗ linh đình với quá nhiều món khác nhau, lắm khi ăn không hết các món, nhưng căn bản phải có 4 món cổ truyền như trên.

Ngoài ra, còn để dành ở một bàn riêng, không cúng trên bàn thờ vốn đã chật chội, chờ khi đãi khách sẽ dọn ra như thịt bò xào, bánh mì cà ri, chả giò... Thời xưa, ông bà ta không có tục ăn tráng miệng như người Tây phương, vả lại trái cây đã được chưng sẵn từ trước trên bàn thờ rồi.

Rượu phải là rượu đế, vì tổ tiên không biết rượu Tây, rượu Tàu.

Lắm khi ở quê, ở gia đình nhà vườn, có bày tiệc nhậu lai rai ở trước sân, bờ vườn, nhằm cầm giữ những người khách đến sớm, thường là nhậu với vài miếng thịt gà, đồ lòng, nhưng không có những món hoang dã như rùa rắn. Vài món đặc sản như chả cua, gà quay, cà ri, heo quay bánh hỏi có thể dọn cúng, ở gia đình nửa quê nửa chợ.

Gần như tuyệt đối không cúng những đồ chế biến sẵn đựng trong hộp. Lắm gia đình vì hoàn cảnh phải đặt buổi tiệc giỗ ở nhà hàng, nhưng khi đến giờ lễ, họ cũng mang đến một số món tự pha chế như khổ qua hầm thịt, thịt kho để cúng trên bàn thờ còn những món đặt ở nhà hàng thì để đãi bạn bè, thân quyến.

Theo sự quan sát của chúng tôi, gần như vắng mặt món mắm. Ở phía Nam, phải chăng đó là dấu ấn của người Chăm, người Khmer. Người Việt chỉ muốn giữ những gì thuần túy của ông bà từ nhiều thế hệ trước. Điều đó để chứng minh gia đình người Việt đã ổn định, có nề nếp chớ không còn ở trong thời kỳ du canh, du cư lúc mới khẩn hoang.

## 2 - Món ăn cơm

Cơm ngày hai bữa, theo lệ Việt Nam. Ăn mặn, uống đậm, tùy hoàn cảnh địa phương và mức sống gia đình.

Diễn hình nhứt là canh chua, cá kho, hai món này vẫn trường tồn trong thức ăn cơm. Canh chua nấu với trái me chín, đặc sản vùng nhiệt đới. Theo khẩu vị của người lớn tuổi, việc quan trọng nhứt là người đứng bếp cần điều tiết cho hài hòa, húp một chút nước canh đang sôi, nhủ thầm 4 tiếng : chua, cay, mặn, ngọt. Không để cho vị chua lấn vị cay, không quá mặn nhưng cái hậu thì ngọt. Tùy địa phương, lựa loại cá nào rẻ nhứt mà mua, như cá tra sông rạch thiên nhiên, hoặc cá lóc ở đồng ruộng có chút ít phèn, ngon đặc biệt là cá ở rừng tràm. Cá lóc to con quá thịt có thớ không ngon, ngược lại cá còn non thịt ăn nhão. Cá tra, cá bông lau lựa con không quá lớn. Cá ba sa có 3 lớp mỡ sa ở bụng, mỡ nhiều nhưng không ngán như mỡ heo. Những món độn thường là cọng bạc hà, giá, đậu bắp, nhưng không nên độn quá nhiều, sau này thêm cà tomate, tùy khẩu vị. Canh chua phải đậm đà để giải nhiệt, nhứt là vào mùa nắng. Buổi trưa, vì uống nước quá nhiều nên khó « nuốt cơm ». Húp canh chua vào thấy trơn cổ, thêm ăn. Nhiều người chê cá lóc vị lạt,

cũng như cá tra, cá bông lau cũng lạt, vì vậy có người nấu súp xương heo pha vào nước canh chua, pha lén, người ăn thấy ngon hơn. Nếu có ớt xắt từng lát khá dày, loại ớt to. Nhiều người lại thích ăn canh chua chấm với nước mắm nguyên chất hoặc cầu kỳ hơn, chấm với muối ớt.

Cá kho, nay gọi là cá kho tộ, ban đầu là kho trong cái mẻ kho, nôm na là cái tô bề ngoài vành, dùng kho cá kiểu tạm bợ, lấm khi để trên than lửa của cái cà-ràn. Ăn còn dư cứ để dành, hôm sau ăn trở lại. Cá kho trong tộ thường là cá vụn của nhà nghèo, kho tới kho lui nhiều lần thì nước mắm cá biển sẽ quyện với cá kho, toát lên hương vị đặc biệt. Vì tô bề, phải để nghiêng nghiêng trên than lửa không nhiều nước. « Thạch Sùng còn thiếu mẻ kho », phải chăng là cái tô bề để kho cá vụn, hôm trước ăn còn dư để dành, nếu không còn cá thì còn nước sền sệt, dùng đũa mà quệt cũng qua bữa cơm nghèo. Muốn được ngon, nên bỏ nhiều tiêu sọ. Nước mắm ngon, đem kho cho đặc sệt, quyện với cá thì ngon gấp bội, phải là cá đồng để hài hòa, với nước mắm cá biển đậm đặc. Lý tưởng nhất là lựa cá rô ngon, còn tươi, nếu không thì cá trê, cá lóc. Ăn cá kho, lấm người đòi thêm dưa cải.

Vẫn là món ăn cơm thường lệ trong gia đình, còn có mắm chung, tép kho, hoặc món bí rợ(bí đỏ) hầm với nước cốt dừa. Có thể dùng món cá trê nướng chấm với nước mắm gừng, thêm canh bí đỏ nấu thịt heo, canh bầu nấu với cá trê, cá bóng kèo kho(miền nước lợ). Cá tôm đa dạng, vừa cá biển, vừa cá đồng giúp cho bữa ăn của giới bình dân tạm gọi là « qua buổi », thí dụ như cá chột, cá linh kho tiêu làm thức ăn chính yếu. Lại có món cá khô, ví dụ như khô cá lóc, khô cá tra, cá đuối ăn thêm chút ít cho vui miệng.

Cá biển có thực đơn riêng, tùy vùng, thêm tôm cua ngày nay giá quá cao. Nói chung, cá biển rất ngon, nhưng đòi hỏi cách pha chế thích hợp, trừ trường hợp cá thu kho, thì cá biển chỉ ăn ngon ở lửa đầu, nếu để dành hâm lại thì mất hương vị. Bởi vậy, ta thấy nhiều miền biển vẫn thềm thịt heo, cá đồng, cá vùng nước ngọt.

### 3 - Món nhậu

Nhậu là tiếng thanh không gợi ý thô tục. Theo tự vị của Huỳnh Tịnh Của năm 1896, nhậu ghi là uống! Ăn nhậu tức là ăn uống, nhậu rượu là uống rượu, nhậu nước là uống nước. Uống rượu chẳng có gì là xấu, chỉ xấu khi đến mức thái quá, lãng phí tiền bạc và sức khỏe. Ngày nay, quán nhậu mọc lên khá nhiều, nơi sang



trọng, nơi giá cao thì xưng là «cửa hàng đặc sản» để gọi về văn minh đạo lý. Ở thôn quê, tiệc nhậu là chuyện bình thường giữa bạn thân với nhau, sau mùa gặt hái thành công, chăn nuôi có lợi. Nhậu ngoài sân, ngoài vườn, lấy khung cảnh thiên nhiên làm bối cảnh, đồng thời cũng tránh sự tò mò của trẻ con, sợ gây tác hại. Nhậu phải có rượu nhậu như ở Nam Bộ, rượu không quan trọng bằng « môi nhậu ». Môi nhậu đơn giản như một con vịt luộc, hay con cá lóc, chủ nhà thường tự trọng, không muốn làm phiền vợ con trong nhà. Món ăn phải gọn, một món là đủ để thưởng thức hương vị của món ấy mà thôi. Thí dụ như thịt chuột không thể nhậu xen với thịt rắn, cua. Nhậu đòi hỏi hài hòa hữu cơ giữa rượu, món ăn, cọng rau, nước chấm, dĩ nhiên phải có bạn tri âm, tri kỷ. Người này thích ba khía, trái me, người kia thích con cua lột đầu mùa, có kẻ thêm món cua đồng xào với cọng lá mái đàn, lại ưa mắm sống với xoài chua đầu mùa.

Món ngon đệ nhất, đến bậc vua chúa còn thêm là « con đuôn chà là », chữ gọi hồ đa tử. Hồ đa là cây dừa rừng, tức cây chà là hoang dại ở miền nước mặn, giống như cây cau trồng làm kiếng, trái nhỏ tạm hái để ăn trà, nhưng bên trong củ hũ (đọt non) đến mùa sau Tết thường có con đuôn. Con đuôn này nhỏ hơn con đuôn ăn đọt dừa, trứng đẻ ở bẹ lá non, lớn lên nở ra con đuôn (như con nhộng) dừa rừng. Phải bắt con đuôn này trước khi nó nở ra con bướm. Đuôn to và mập, mỗi đọt cây chà là chỉ có một con đuôn mà thôi. Đem nướng đuôn trên vỉ sắt, cho héo rồi ăn, chấm nước mắm nhĩ nguyên chất. Con đuôn non béo ngậy vì tăng trưởng, ăn ròn củ hũ cây chà là. Nay thấy ở quán nhậu bày bán với giá 8000 đồng một con. Các món nhậu vừa sang trọng, vừa dân dã không kể hết được, lắm khi quái đản, ít phổ biến.

Vũ Bằng ghi lại các món lạ, thí dụ như đem miếng thịt bò tươi treo ở vườn quít, cho kiến vàng bu lại « đá » vào, nước đá con kiến vàng khá chua, vì vậy mà tác động nhanh khiến thịt bò sống trở nên tái.

Cháo cóc khá nguy hiểm, ăn có thể ngộ độc nếu gặp loại cóc gọi là con kiết. Cháo dơi, thêm máu của con dơi quạ ở các cù lao sông Cà hoặc ở ven rừng được khen là ngon và bổ vì đỏ tươi màu hồng huyết cầu.

Ngày nay, món nhậu bớt cầu kỳ hơn, có thể là con chuột mập béo đầu mùa, sống ngoài đồng lúa chín, chuột khá sạch sẽ, trời sa mưa, chuột ăn toàn cỏ non,

không như chuột cống rãnh ở thành phố. Chuột rôti ăn với xoài chua đầu mùa bằm nhỏ, vị chua sẽ làm tan mùi hôi chuột.

Lại còn món tép sống lột vỏ, chấm vào nước dứa tươi, nước dứa làm đổi màu con tép sống, trông đỏ hồng như vừa luộc. Nhiều người thích nhậu với món tép thịt heo luộc xắt mỏng (kiểu Gò Công). Còn món lẩu mắm, mắm kho lấy nước cốt, mắm sôi lên, bốc mùi thơm, lại thêm thịt xắt mỏng, cá ba sa nấu chung trong cái lẩu, múc ra ăn tùy thích. Mục đích người ăn lẩu mắm là tận hưởng các loại « rau rừng » với mùi vị chất, đắng, lại còn món ăn cho mát lười như bông súng, lá tai tượng, Có người đếm thử, thấy lẩu mắm ăn với trên 20 loại rau rừng, nào đọt xoài, đọt chùm ruột, đọt chiếc hoặc bưởi chua. Ăn nhiều loại rau hoang là dấu ấn thời khẩn hoang xa xưa, thấy chất đắng hoặc chua là bảo đảm không chết, thí dụ như đọt cơm nguội, cọng rau dứa chỉ. Lẩu mắm là món ăn tập thể, năm sáu người bạn quây quần chung quanh cái lẩu (lò, tiếng Quảng Đông là cái lò lửa), thêm bún, cơm là no, dĩ nhiên có rượu. Nay bày thêm lẩu cá bóng kèo, cá trê trắng, trong tương lai, còn nhiều thứ lẩu khác hoang dã. Con lươn làm lẩu canh chuan ay vẫn chưa lỗi thời, ếch thì chiên bơ, rắn thì ngày càng đắt tiền, uống máu rắn pha rượu Tây, ăn món rắn xào, rắn nấu cháo đậu xanh.

Các món ăn còn thay đổi gấm lại tự thân nó, món nào cũng ngon nếu thỉnh thoảng ta muốn ăn trở lại một lần. Lâm Ngữ Đường bảo: Tình yêu đất nước là sự thương nhớ thêm thường món ăn mà cha mẹ cho mình ăn lúc mình còn nhỏ tuổi. Phải có không khí bờ sông, bờ rạch, quán lợp lá, cần nhất là bạn tri âm. Ăn để thư giãn thời buổi nhiều lo âu, buồn vui lẫn lộn.

*Nguồn: Nam Bộ, Xưa và Nay, 4/97*